



SAN VALENTINO

Sabato 14 febbraio

AMOUSE-BOUCHE DELLO CHEF

Capasanta al Lento Gin, infuso allo Zafferano
e flûte di Franciacorta

ANTIPASTO

Tartare di gambero rosso di Mazzara,
con vellutata di mango, salicornia e perle di balsamico

PRIMO

Raviolo di crostacei
con coulis di pomodoro e calamari scottati

SECONDO

Tataki di tonno, spinaci croccanti e gelato al pomodoro

PRE-DESSERT

Selezione di cioccolatini artigianali

DESSERT

Cuorlampone al cioccolato

Acqua & Caffè

Altre bevande escluse

PORTICCIOLI
Brescia
Restaurant & Gin





SAN VALENTINO

Sabato 14 febbraio / Saturday, February 14

AMOUSE-BOUCHE

Capasanta al Lento Gin, infuso allo zafferano
e flûte di Franciacorta

Scallop with Lento Gin, saffron infusion and a flute of Franciacorta

ANTIPASTO / APPETIZER

Tartare di gambero rosso di Mazzara,
con vellutata di mango, salicornia e perle di balsamico

Red Mazzara prawn tartare with mango velouté, samphire and balsamic pearls

PRIMO / FIRST COURSE

Raviolo di crostacei con coulis di pomodoro e calamari scottati

Shellfish raviolo with tomato coulis and lightly seared calamari

SECONDO / MAIN COURSE

Tataki di tonno, spinaci croccanti e gelato al pomodoro

Seared tuna tataki, crispy spinach and tomato sorbet

PRE-DESSERT

Selezione di cioccolatini artigianali

Selection of handmade artisanal chocolates

DESSERT

Cuorlampone al cioccolato

Chocolate heart with raspberry

Acqua & Caffè / altre bevande escluse

Water & Coffee / other beverages not included